



HECHT

DISTILLERIE

Informationen zum Lohnbrennen

Grundsatz: Die wichtigste Voraussetzung für ein gutes Destillat sind gute Früchte. Nur reifes, sauberes Obst gehört in die Maische! Faule Stellen bei Äpfeln und Birnen wegschneiden, unreife oder faule Kirschen/Zwetschgen aussortieren. Bei der Vergärung wird Fruchtzucker durch die Hefe in Alkohol umgewandelt. Viel Fruchtzucker aus reifen Früchten ergibt auch mehr Alkohol und nur in reifen Früchten sind die Aromen voll entfaltet. Ein guter Brenner versucht aus der Maische das Herzstück herauszudestillieren, aber auch der beste Brenner ist kein Zauberer. Wenn nur wenig Aromen vorhanden sind, kann auch bei sorgfältigster Destillation kein guter Schnaps entstehen.

Behälter / Mengen: Aus qualitativen Gründen können wir **keine Mengen unter 100 kg** brennen. Maischebehälter müssen sauber und lebensmitteltauglich sein. Auf Wunsch stellen wir Ihnen Maischebehälter zur Verfügung.

Einmaischen: Äpfel und Birnen → rätzen/zerkleinern
Kirschen, Zwetschgen, Pflaumen → quetschen
Behälter möglichst schnell befüllen bis auf 80 % des Volumens.
PH-Wert der Maische kontrollieren (optimal 3,0 – 3,4), falls nötig ansäuern.
Reinzuchthefen dazugeben (erhältlich bei Max Baldinger AG, 5464 Rümikon)
Behälter dicht verschliessen, Deckel mit Gärspund verwenden.
Alternativ den Deckel mit einem Stein beschweren, den Spannring offen lassen und nach Ende der Gärung dicht verschliessen.
Behälter an einen kühlen Ort stellen, ideale Temperatur 16 – 20°C.
Dauer der Gärung ca. 3-4 Wochen.

Anlieferung: Maischemengen bitte voranmelden.
Maischebehälter und Gefäss für Destillat wasserfest beschriftet mit Adresse, Obstsorte und gewünschter % Vol.

Abholung: Sobald Ihr Destillat bereit ist, werden wir Sie kontaktieren.

Brennlohn: Brände bis 50% Vol. inklusive Schlempenentsorgung und Heizmaterial

	<u>bis 5.5 % Ausbeute</u>	<u>über 5.5 % Ausbeute</u>
bis 25 Liter	sFr. 10.00 / lt	sFr. 9.50 / lt
über 25 Liter	sFr. 9.50 / lt	sFr. 9.00 / lt

Zuschläge:	Reduzieren und filtrieren pro Liter	sFr. 0.75
	Herstellen von Likör pro Liter	sFr. 2.50
	Abfüllen in Flaschen (100 cl)	sFr. 1.50 / Fl